



## Gnocchi com Pesto, Tomate e Miolo de Camarão Gigante Salteado



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO GIGANTE 15/30 PESCANOVA
- 500 g de gnocchi
- 250 g de tomate cereja
- 50 g de queijo parmesão
- 3 c. de sopa de pinhões
- 1 dente de alho
- Pesto de manjeriço q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjeriço q.b.
- Azeite q.b.

### Preparação

1. Descongelar o **miolo de camarão**, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Amolecer em azeite o alho picado finamente, acrescentar 1 c. de sopa de pesto de manjeriço e saltear o camarão por 3 a 5 minutos, temperando com sal e pimenta preta moída na hora;
3. Retirar os camarões e, na mesma frigideira, ainda com o molho, cozinhar o tomate cereja até amolecer (acrescentar um fio de azeite se necessário);
4. Tostar os pinhões numa frigideira antiaderente ou na airfryer sem qualquer gordura e, com a ajuda do descascador de cenouras, cortar o queijo parmesão em lascas;
5. Cozer os gnocchi em água com sal conforme as instruções da embalagem, escorrer e misturar 1 c. de sopa de azeite e 2 c. de sopa de pesto de manjeriço. Envolver bem;
6. Juntar aos gnocchi, o miolo de camarão e o tomate cereja com o molho. Acrescentar um fio de azeite e um pouco mais de pesto de manjeriço, se necessário, e envolver;
7. Servir os gnocchi com camarão salteado, tomate e pesto de manjeriço com as lascas de queijo parmesão, pimenta preta e folhas de manjeriço.

## Produtos Associados



### **Miolo de Camarão Gigante 15/30**

250 g